

basics

# Trical 10







## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de seigle intégrale, Sons de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase),  
Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Partiellement intégrale 51%, mélange de froment et de farine grossière de seigle

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt)

Peut contenir des traces de Soja et Sésame

### Pain

Mie : Compacte

Couleur : Demi gris

### Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :\*

Energie	323 kcal/1369 kJ
Hydrates de carbone	64,9 g
Matières grasses	1,6 g
Protéines (Nx6,25)	13,0 g
Fibres alimentaires	8,0 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

La gamme 'Basics' se compose de farines qui sont produites à base d'épeautre et de seigle, éventuellement en mélange avec des froments. Trical 10 a un goût prononcé.

## Recette

Partiellement intégrale de froment 51%

### Ingrédients principaux

TRICAL 10	10 kg
Eau*	± 6,3 l
Levure	250 g
Sel	170 g

### Préparation

- Mélanger la farine, l'eau et la levure en 1<sup>o</sup> vitesse.
- Ajouter ensuite le sel en 2<sup>o</sup> vitesse.
- Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

### Pétrissage

Pétrin rapide	2'30"
Spirale 1 <sup>o</sup> vitesse	4'
2 <sup>o</sup> vitesse	4'
Diosna 1 <sup>o</sup> vitesse	5'
2 <sup>o</sup> vitesse	10'
Batteur - Mélangeur	
1 <sup>o</sup> vitesse	3'
2 <sup>o</sup> vitesse	12'
Température de la pâte	26 °C - 28 °C

### Temps de levage

Pointage	1) 15' 2) 15'
Repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C - 34 °C
Humidité relative	75% - 85%

### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	45'

### Remarques

- En fonction du volume et de la structure souhaitée, on peut supprimer un pointage.
- L'ajout de 2% d'une émulsion grasse exerce un effet positif sur la souplesse et la structure.
- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

